

World Academies Organizzazione Nazionale Assaggiatori Olio di Oliva

이탈리아 최초의 올리브 오일 감별사 양성 전문학교

이탈리아 북서부의 항만 도시 임페리아에 위치한 '국립 올리브 오일 감별사 학교'. 오늘도 세계 각지에서 모여온 학생들이 최고의 올리브 오일 감별사가 되기 위해 미각과 후각을 섬세하게 연마하고 있다.

Taste Testing

The seaside city of Imperia, Italy, is home to the prestigious Organizzazione Nazionale Assaggiatori Olio di Oliva, where students from all over the world fine-tune their palates to become discerning olive oil tasters.



국립 올리브 오일 감별사 학교의 로고
© Organizzazione Nazionale Assaggiatori Olio di Oliva



오일 올리브 오일 시음 수업 시간. 강사인 카롤라 파세토는 오일 샘플 3개 중 첫 번째 샘플을 플라스틱 컵에 따랐다. 학생들은 컵을 받아 한 뒤 손으로 감싸고 냄새를 맡고 조금씩 맛을 보며 시음 평가지를 채워갔다. "이번 오일은 어떤가요?" 파세토의 질문에 학생들의 답변이 이어졌다. 과일 향부터 특 쓰는 맛에 이르기까지, 오일이 지닌 다양한 속성을 각각 1에서 6까지 숫자를 사용해 강도를 측정하는 수업이 진행 중이다.

이들은 이탈리아 최초이자 최고의 명성을 자랑하는 올리브 오일 감별사 양성 전문 교육 기관인 '국립 올리브 오일 감별사 학교'의 재학생들이다. 학교에 입학한 뒤 학생들은 가장 먼저 전문 용어를 익힌다. "매우 정확한 표현력을 필요로 하기 때문에 그 수준에 이르기까지 시간이 상당히 걸립니다." 전문 감별사가 되기를 꿈꾸는 일본인 학생 모리야마 요코의 말이다.

"감별사는 잘 조율된 악기를 다루듯이 시음법을 정확하게 활용할 수 있어야 해요." 강사이자 감별사, 기술 고문인 마우로 아멜리오의 말이다. "두 명이 같은 오일을 시음했다면, 동일한 방법으로 평가가 이루어져야 합니다. 시음은 예술 행위라 아니나가요. 진정한 예술품은 오일 그 자체라고 생각합니다."

It's the last olive oil tasting of the morning, and teacher Carlotta Pasetto pours the first of three samples into little plastic cups. Students warm the cups in their hands, smell, sip and then proceed to fill out a tasting sheet. "So what about this one?" asks Pasetto. A series of very precise answers follows. Each of the oil's attributes — anything from fruitiness to pungency — is assigned a number from one to six to define its intensity.

The students giving these answers are enrolled in the Organizzazione Nazionale Assaggiatori Olio di Oliva (ONAOO), or the National Organization of Olive Oil Tasters, Italy's first and most prestigious international school devoted to olive oil. A specific terminology is the first thing they must become familiar with. "We need to communicate in a very clear way, and it takes quite some time to achieve this ability," says Japanese student Mariyama Yoko, who is taking the course in the hopes of becoming a professional taster.



시음 전 컵을 손으로 감싸 오일을 따뜻하게 만든다(왼쪽 페이지). 시음용 샘플(위). 교관인 마우로 소코자와 강사 카롤라 파세토(아래 오른쪽).

Students at the ONAOO warm cups of oil in their hands before tasting (opposite). An instructor prepares tasting samples (above). Instructors Marcello Scoccia and Carlotta Pasetto (below).

올리브 오일의 표준 사람들은 종종 올리브 오일 시음과 와인 시음을 비교하지만, 이 둘은 전혀 다른 세계다. "와인 시음은 좀 더 시작적이고 주관적이지요. 반면 올리브 오일은 엄격하고 객관적입니다. 화학적 분석과 시음에 따라 분류하고 체계를 정립한, 표준화된 상품 아니까요." 파세토의 말이다.

"저 책은 올리브 오일 감별사를 위해 처음으로 제작한 용어집이에요. 1983년 개교하면서 종이 책으로 용어집을 발간하고 이후 지속적으로 개정했죠. 제가 이곳에서 일하기 시작했을 때만 해도 지역 주민을 대상으로 한 교육 과정이 있었습니다. 말 그대로 아무것도 없는 상태였어요. 지금은 전 세계에서 학생들이 몰려오고 있지 않아요." 1985년부터 학교 사무실 밖에 걸어둔 소책자를 가리키며 말했다.

리구리아 해안인 임페리아 시에 위치한 이 올리브 오일 감별사 학교는 유서 깊은 올리브 오일 회사인 '사소'의 진(眞) 본사 건물에 자리 잡고 있다. 초보자를 위한 5일 과정 이수 후, 마지막 시험에 통과한 학생들은 백인 올리브 오일 감별에 대한 자격증을 받는다. 물론 전문 올리브 오일 감별사가 되기까지는 훨씬 더 많은 시간이 필요하다. 초보자 과정을 수료하고 나면, 2단계인 3년 과정이 기다린다. 2단계 과정을 학교에서 진행하는 실습 및 이론 수업과 온라인 수업을

A GLOBAL REACH "Assessors should use the tasting method like a machine, a fine-tuned instrument," says Mauro Amelio, who works with the ONAOO as a teacher, taster and scientific advisor. "The same oil, tasted by two different people, should be judged in an almost identical way. Tasting is not an art form. I believe the real artwork is the oil." People often compare olive oil and wine tasting, but the two are worlds apart. "An olive oil tasting is very different from a sommelier session," explains Pasetto. "Wine tasting is more poetic and subjective. We need to be stricter and more objective — this is also due to practical reasons. Olive oil is the only standardized product where tasting, together with a chemical analysis, is a legal requirement in order to establish the product category."

Barbara Ricca, the organization's office manager since 1985, keeps a framed copy of a booklet on her office wall. "That is the very first vocabulary for the olive oil taster," she points out. "It was put on paper and printed by the ONAOO back in 1983 when we opened our doors. It's been a constant evolution ever since. When I started to work here, we organized courses locally. We started from scratch. Now we attract people from all over the world."

Located in the city of Imperia on the Ligurian coast, the ONAOO is housed in the former headquarters of the historic olive oil company Sasso. It offers a five-day first level course, and students who pass the selective trials at the end receive a Certificate of Physiological Suitability for

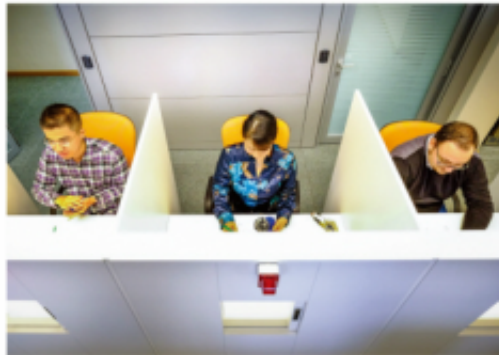


병행하도록 구성돼 있다. 성공적으로 과정을 마친 학생은 학교의 전문 감별사 명단에 이름을 올리게 된다.

올리브 오일 산업이 발달한 나라의 학생이 대부분일 것이라 예상하기 쉽지만 꼭 그렇지만은 않다. 전 세계적으로 올리브 오일에 대한 관심이 높아짐에 따라 세계 각지에서 학생들이 찾아온다. 타이완 출신의 린수젠은 가족이 중국에서 올리브 오일 사업을 하고 있는 경우다. "전에는 여러 상품을 다루었습니다. 그러다 새로운 사업 아이디어를 봤던 아버지가 올리브 오일 사업에 집중하기로 하셨어요. 현재 중국은 고급 식재료와 관련한 산업의 잠재력이 엄청나게 높고, 고급 올리브 오일도 그중 하나입니다. 그래서 이곳에 입학한 겁니다. 관련 지식을 습득해서 집으로 돌아가려고요."

올리브 오일 감별사 학교는 수업 과정에서 이탈리아산 올리브 오일만 취급하지는 않는다. 오히려 이 학교의 강점은 여러 재료를 광범하게 다룬다는 점에 있다. "우리는 제품 상표를 보여주지 않은 상태에서 오일에 대해 의견을 나눕니다. 어떤 상업적인 목적도 없고, 특정 업체를 후원하지도 않죠. 브랜드에 대한 언급 없이 오로지 오일의 맛과 향이 어떤 차이를 보이는지에 집중합니다. 올리브 오일의 품질에만 온전히 전념할 수 있도록 말이죠. 훌륭한 올리브 오일은 이탈리아와 그리스, 일본부터 남반구 지역을 포함해 전 세계 어디에서든 만날 수 있습니다." 학교 주최장이나 교장을 맡고 있는 마르첼로 스코치아의 설명이다.

전문 감별사 경력 30년의 스코치아(아래). 개별 시험 공간에서 오일 샘플을 감별하는 학생들(위 오른쪽). 올리브 오일 감별사 학교 전경(오른쪽 페이지).



Tasting Virgin Olive Oils. To become a professional olive oil taster requires much more time, however. Students who have passed the first level can move on to the second level, which takes three years to complete and combines online sessions with practical and theory-based lessons in Imperia. Upon successful completion, students are included on the list of ONAADO professional tasters.

Course participants don't necessarily come from countries that have large olive oil industries, as might be expected. Worldwide interest in olive oil is growing, and students from all over come to Imperia. Taiwanese-born student Lin Shu Jen, whose family has an olive oil business in China, is also enrolled in the second level course. "We used to focus on several products in the past. Ten years ago, my father was looking for new ideas and decided to focus on olive oil. There is a lot of potential for this kind of industry in China right now. High-end olive oils are regarded as desirable luxury food items. That's why I'm here — to acquire knowledge to bring back home."

The ONAADO's courses don't focus exclusively on Italian olive oil. Rather, the school's strength lies in its impartiality. "Focusing on the different cultivars without talking about the brands is what we do. This enables us to concentrate purely on quality, which is something that can be achieved worldwide — from Italy to Greece, from Japan to the southern hemisphere," explains Marcello

Scocchia, the ONAADO's vice president and school director. "Experience is another key factor. I've been a professional taster for the past 30 years, and all of my colleagues here have lifelong careers in this field. We live in the world of olive oil, and tasting is an essential part of our daily lives."

Long-term students share the same philosophy. French student Emilie Borel, who makes oil from the olives she grows on her farm in Corsica, is in her third year of the second level course. "I needed the knowledge that comes with being a professional taster, and the ONAADO was the answer." After years of practice, Borel can see how much she has improved. "The ONAADO has given me the tools to clearly and precisely distinguish what extra virgin olive oil is, in its multitude of sensory aspects, and also to clearly distinguish any defects and their causes. It has opened up a wider world in front of my eyes. I use these skills in my own work and enjoy the taste of olive oil even more now!"

By Marina Spinetti Photographs by Carlo Maruschio

